

beim Kochen verliert. Vier Familien, denen der Pilz zum Ausprobieren gegeben wurde, machten dieselbe Erfahrung. Im allgemeinen wird man Pilze mit derartigem Geruch nicht empfehlen. Da es sich aber um einen Frühlärpiz handelt, lohnte der Versuch. Meist wird er zwar im Herbst gefunden, Konrad und Maublanc weisen aber darauf hin, daß er auch im Frühjahr wächst.

Die Abbildung bei Ricken (Tafel 96, 3) läßt ihm gut erkennen. Deutlich sind die Bilder bei Konrad und Maublanc (269) und Lange (29, C).

Noch eine Bemerkung zu einem anderen Frühlärpiz, der Speisémorchel. Allgemein werden zwei Arten unterschieden: *Morchella rotunda* Pers. und *Morchella vulgaris* Pers. (Maublanc p. 216, Jaccottet, Taf. 70). Krombhölz unterscheidet vier Formen (Taf. 17 und Taf. 19). Nach meinen Beobachtungen aber handelt es sich lediglich um Entwicklungsstadien.

M. vulgaris und *rotunda* stehen oft nebeneinander. Das macht immerhin stutzig. Da den Morcheln eifrig nachgestellt wird, läßt sich die Entwicklung schwer beobachten. Am 19. 4. 1943 waren in einem abgeschlossenen Grundstück etwa 50 Morcheln gewachsen, alle einwandfrei vulgaris. Ich bat darum, daß sie vorläufig nicht geerntet würden. Am 22. 4. war keine einzige vulgaris mehr zu sehen: alle hatten sich in rotunda verwandelt. Bei der trockenen Witterung waren frische Pilze inzwischen nicht gewachsen. Ich bitte alle, denen es möglich ist, darüber Beobachtungen anzustellen. In geschlossenen Grundstücken sind sie leicht durchzuführen. Die Morcheln werden mit einem Stäbchen gekennzeichnet und täglich, am besten mehrmals, kontrolliert. Sollte meine Erfahrung bestätigt werden, so besteht kein Recht mehr, von verschiedenen Arten, Varietäten oder auch nur Formen zu reden.

Vergiftung nach Genuß von Saftlingen (Hygrocybe).

Von Arno John, Elsterberg i. Vogtland.

Im Herbst 1942 ereignete sich in der Stadt Greiz i. Th. eine eigenartige Pilzvergiftung, die nach dem Genuß von *Hygrocybe*-Arten (Saftlinge oder Glasköpfe) eintrat.

Der Studienrat Dr. R. an der Oberschule in Greiz, ein guter Pilzkenner, sammelte an einem schönen, trockenen Septembernachmittag — am Tage vorher hatte es geregnet! — eine größere Menge verschiedener Saftlingsarten, die er nach Michaels „Führer für Pilzfreunde“ bestimmte: *Hygrocybe punicea* (Granatroter Saftling), *H. conica* (Schwärzender S.) nur junge Pilze, *H. obrussea* (Wachsgelber S.), *H. amoena* (Schöner S.) und *H. psittacina* (Papaigeigrüner S.). Es waren mehr als 1 kg. Die Pilze wurden zu Hause sofort geputzt und dann gebraten zum Abendbrot verzehrt. Sie mundeten vorzüglich und erinnerten im Geschmack an feines, zartes Hühnerfleisch. Gegen 4 Uhr morgens erwachte Dr. R. mit Magenschmerzen, die er sonst nicht kannte. Der Gedanke, daß irgendwie die genossenen Pilze die Ursache sein könnten, lag ihm völlig fern. Die Schmerzen steigerten sich rasch kolikartig zu solcher Heftigkeit, daß der Kranke noch am frühen Morgen ins Kranken-

haus Greiz gebracht werden mußte. Vorher erfolgte eine mit Lähmungserscheinungen verbundene, aber sonst normale breiige Stuhlentleerung, jedoch kein Durchfall und kein Erbrechen! Die Schmerzen — Magenkrämpfe! — hielten zunächst auch im Krankenhaus mit unverminderter Stärke an, starker Schweißausbruch trat ein und Verminderung des Pulses. Die nunmehr vorgenommene Magenentleerung ergab nichts als eine gelbe Brühe, die ganz der Brühe der genossenen Pilze glich. Doch wahrscheinlich handelte es sich um eine Absonderung der Gallenflüssigkeit. Die Pilze selbst waren also vollständig verdaut. Nach wiederholten schmerzlindernden Einspritzungen verloren sich allmählich die Krankheitserscheinungen, und am folgenden Tage konnte der Patient, wiewohl noch stark geschwächt wieder aus dem Krankenhause entlassen werden.

Bei seiner Ehefrau und seinen drei Kindern (4 bis 12 Jahre alt) zeigten sich dieselben Krankheitserscheinungen, jedoch in geringerem Maße, so daß von einer Überführung ins Krankenhaus abgesehen werden konnte. Sie hatten nur wenig von der Mahlzeit gegessen.

Es erhebt sich nun die Frage: Handelt es sich hier um eine exakte Pilzvergiftung oder nicht? Daß irgend ein Giftpilz oder giftverdächtiger Pilz, etwa eine *Inocybe*-Art mitgesammelt worden war, wird von Dr. R. bestritten. Dann hätte die Giftwirkung ja auch ausgesprochen neurotrop sein müssen, was aber durchaus nicht der Fall war. Es ist ferner ausgeschlossen, daß etwa eine Indigestion (Magenüberladung) vorliegt; denn es waren auch die Personen erkrankt, die nur wenig von der Mahlzeit genossen hatten. Die *Hygrocybe*-Arten gelten überall in der Literatur als eßbar und werden besonders als Suppenpilze empfohlen. Nur Ricken sagt, daß sie als eigentliche Speisepilze nicht in Betracht kommen (Vademecum, 1920). Ebenso empfiehlt sie der alte, früher viel verbreitete „Pilzsammler“ von Hahn (1883) nicht als Speisepilze. Dagegen ist Jaccottet, „Pilze in der Natur“ (1930) des Lobes voll und schreibt, daß der Geschmack des Hochroten Saftlings (*H. punicea*) „ein wenig an ein Brathähnchen erinnert“ (!). Blumauer-Arolsen (Zeitschrift für Pilzkunde 1932, Seite 154) redet gerade dem Braten und Schmoren der Saftlinge das Wort, die dann „nicht nur in der Farbe sondern auch im Geschmack an Rührei erinnern“.

Woher dann diese Vergiftung in Greiz? Wahrscheinlich waren die Pilze durch den vorhergehenden Regen doch zu stark durchnäßt, war bei der Zubereitung das Wasser nicht genügend ausgedrückt worden, wodurch sie schnell in Zersetzung übergehen konnten.

Jedenfalls lehrt dieser Vergiftungsfall, bei der Zubereitung von Saftlingen alle Vorsicht walten zu lassen. Es wird wohl am besten sein, sie weiterhin nur als Suppenpilze zu verwenden.

Vom Büchertisch.

W. Böttcher, P. Pannwitz, E. Nier: Die Pilzverwertung und ihre Zukunftsaufgaben. Ratgeber für Pilzfreunde, Großküchen, Industrie und Handel. J. J. Arnd, Abt. naturwiss. Verlag vorm. Otto Gmelin, Leipzig, 60 S., 7 farb. Taf., RM 2.70.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1943

Band/Volume: [5_1943](#)

Autor(en)/Author(s): John Arno

Artikel/Article: [Vergiftung nach Genuß von Saftllingen \(Hygrocybe\) 53-54](#)